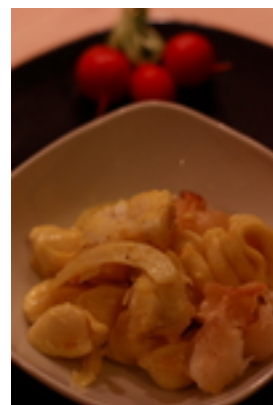


Gratin de peste cu orecchiette si fenicul

Gratin de peste cu orecchiette si fenicul



Ingrediente :

400 g file de cod, 3 linguri zeama de lamiie, 200 g fenicul, 150 g orecchiette, 2 catei usturoi, 40 g parmezan, 75 ml frisca nebatuta, 75 ml lapte, 1 lingurita curcuma, o legatura de marar, 1 lingura ulei de masline

Preparare :

Se spala pestele, se usuca cu un prosop de bucatarie si se taie in bucati potrivite. Se pun bucatile intr-un castron, se sareaza, se piperaeaza si se stropeste cu zeama de lamiie, in care se lasa la marinat cam 15 minute. Se curata feniculul, se taie pe lungime si se scoate partea lemnoasa, intocmai ca la varza. Se taie restul in felii subtiri. Se incinge uleiul intr-o cratita si se prajesc feliile de

fenicul la foc potrivit. Se adauga din cind in cind zeama de la peste. Se fierb conform indicatiilor de pe pungă pastele, in apa cu sare. Se strecoara si se adauga la fenicul. Se unge o forma de gratin cu unt. Se dispun pastele si feniculului, peste care se dispun bucatile de peste. Se curata usturoiul si se toaca fin. Se rade parmezanul. Se amesteca laptele cu frisca, curcuma si usturoiul, se sareaza dupa gust si se repartizeaza uniform peste gratin. Se presara brinza si se da la cuptorul incins la 200 grade Celsius cam 12-15 minute, pina cind se rumeneste deasupra. Se taie marunt mararul si se decoreaza gratinul.

Sfat: feniculul miroase cam puternic la curatare si preparare insa va asigura ca in produsul final are un gust superb, feniculul se pierde in aroma pestelui.